69e Année. T. 138. N° 48 30 Novembre 1952

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
7 FEB 1953

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. 1 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est dissous à l'état de Gélo-peptone. Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais vivant et contient des ferments qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références.

Représentants locaux demandés

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :
M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LEZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. Fernand FERRIE, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BEZIERS. Tél. 46-63
M. Marius CALVAYRAC, à SIRAN (Hérault).
M. Louis CANTIER, propriétaire, à SALCES.
M. JULHIA, 4 *bis*, rue Docteur Rives, PERPIGNAN.

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS
40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

69me — N° 48 30 Novembre 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — La situation viticole : palliatifs et remèdes. . 297
— — Les raisins de table (V). 299
Gérard d'Eaubonne. — Raisins de table. Exposition d'Avignon. 302
J. Bonniol et **P. Bervillé**. — La culture de l'abricotier dans le Languedoc 303
R. Montagne. — Abandon de la ferme reprise par un enfant majeur. . . . 307
B.-A. Samarakis. — Situation de la viticulture dans le monde (suite). . . 309
V. C. — Les oligo-éléments en agriculture. 314
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Gravenstein (aux annonces).
Questions diverses. — **P. Larue.** Herbicide viticole. — Poudrage électrifié 317
— — **A. Teleki.** En Autriche. 318
— — **G.** Au sujet du mouvement des vins. 319
Informations. — La Foire internationale de la Vigne et du Vin en 1953. — Vente des Vins des Hospices de Beaune. — Concours-Exposition des vins de Fleurie. — Programme des Journées du riz 1952. — Prix de l'O. I. V. 319
Bibliographie. — Précis d'Ampélographie pratique, par P. Galet. . . . 322
Bulletin commercial. — S. N. C. F. — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

La situation viticole: palliatifs et remèdes

En écrivant, dans un précédent article relatif au Congrès extraordinaire de la F.A.V. que le projet gouvernemental n'était qu'un palliatif, je crois avoir correctement apprécié la situation de la production viticole métropolitaine ainsi que la portée des mesures que l'on envisage de prendre.

Les grandes lignes du projet gouvernemental sont connues de tous : quelques-unes des conditions de la production (sol et cépage), sont classées en fonction de leur action sur la qualité du vin et celles qui exercent une action défavorable sont appelées à justifier, en premier lieu, les charges de l'assainissement ; d'autres dispositions tendent à faire disparaître progressivement les productions défectueuses, etc...

Le projet comporte incontestablement des menaces pour une partie de la production (plaines, cépages à vins médiocres ou mauvais, dont beaucoup d'hybrides, des teinturiers, la *Folle*, les *Gouais*, etc... On ne saurait refuser aux producteurs qui se sentent visés le droit de se faire entendre.

Si, en contre-partie, les vignerons des terres pauvres et des bons cépages, y trouvaient des satisfactions immédiates, il n'y aurait qu'un choix à faire entre les deux parties et une respon-

sabilité à prendre. Mais il n'en est pas ainsi. L'application du projet gouvernemental ne pourra pas remédier sur-le-champ à des maux chaque jour plus cruels dans le midi viticole : misère et chômage. Or, c'est là le vrai problème, le problème immédiat, celui qui dépasse en importance les querelles soulevées par des intérêts qui, pour si respectables qu'ils apparaissent, doivent être raisonnablement et préalablement ramenés à une juste mesure si l'on ne veut pas les voir malmener par des forces incontrôlables.

Il est certain que les rédacteurs du projet ont eu la claire perception de toutes les données techniques, économiques, sociales et humaines dont ils avaient à tenir compte. Mais il est aussi peu contestable que l'ensemble des mesures envisagées ne représente, somme toute, que l'extrême limite des concessions qu'imposent à un esprit libéral des nécessités inéluctables.

Alors que, pour un tel esprit libéral, ces dispositions atteignent le comble de l'audace, il se trouve qu'elles rencontrent une grande impopularité tout en apparaissant inefficaces dans l'immédiat.

Dans ces conditions, et compte tenu de ce qui est à Marsillargues, à Tavel, à Baixas, en Vendée et en Alsace, de ce qui est et qui ne peut être changé soudainement, n'y a-t-il pas vraiment pas de solutions humaines à donner à ce problème ?

Je reste convaincu du contraire tout en soulignant que des voix plus autorisées que la mienne, au Parlement comme dans les milieux professionnels, auraient dû, depuis longtemps, proclamer sans défaillance les principes simples et évidents dont l'application assurerait la paix sociale et la pérennité de la viticulture métropolitaine.

I. Le progrès de la viticulture ne se comprend que sous la forme d'un progrès social. Il impose *d'abord* l'amélioration constante de la qualité du produit consommé, qui doit être obtenue par des mesures affectant aussi bien la production que la distribution. Il exige, *ensuite*, l'abaissement du prix à la consommation, conséquence naturelle de l'abaissement du prix de revient du vin.

II. Le progrès, entendu de cette manière, doit être recherché, provoqué et rémunéré, non seulement partout où la vigne est actuellement cultivée, mais aussi partout où le vin est manipulé.

III. Les producteurs doivent prendre en considération la nécessité de ressources financières créées par une taxe calculée en fonction des conditions de la production constatées sur chaque parcelle. 500.000 hectares pourraient aider 500.000 autres hectares, le reste se suffisant à lui-même. Le budget général n'aurait pas à intervenir sous réserve, bien entendu, de l'exercice

des droits acquis par la viticulture dans la production de l'alcool, droits aussi valables que ceux des autres productions.

Peu importe le nom que donneraient à pareil système les gens en mal de vocabulaire : je trouve qu'il est la véritable expression de la solidarité et de l'unité des vignerons.

Et il suffirait d'un texte législatif très court pour le mettre en route.

Ce que, hélas, il n'y a pas à espérer.

Les raisins de table (V)

Sous le nom de **Muscat d'Alexandrie,** blanc, tardif, IV^me^ époque, nous entendons une partie, certainement réduite, d'une population probablement très importante, cultivée autour de la mer Méditerranée et ailleurs.

Ce cépage porte aussi les noms de *Muscat romain*, *Muscat d'Espagne*. Il est à baies obovoïdes très grosses qui ne mûrissent régulièrement que dans les régions les plus chaudes de notre pays. Je le connais cultivé en vignes entières, en Roussillon, pour la table et pour la cuve, chez M. Reig à Banyuls où il forme une population assez polymorphe de types à feuilles plus ou moins découpées (1) et chez M. Jean Bosch à Laroque-des-Albères, où il m'a semblé plus homogène. Il produit notablement, mais il est sujet, dans ce dernier cas, à une pourriture qui commence par une altération du pédicelle et du bourrelet dont la cause n'est pas élucidée.

Il est naturellement un peu tardif et l'intérêt d'un *Muscat* plus hâtif, mais à gros grains, reste très grand.

Il n'est pas inadmissible que ce matériel ait été introduit d'Espagne déjà depuis longtemps. D'autres introductions, d'autres provenances, ont pu être faites à une époque lointaine qui peut être le XVII^me^ siècle, dans le Sud de la France (*Panse musquée*) où son rôle est resté limité.

En Italie, où il est le *Zibibbo*, il est cultivé dans l'île de Pantelleria (5.000 hectares) dans les sables du cap Faro, en Sicile, où on lui fait produire une seconde récolte sur les entrecœurs qui sont fertiles, et en Calabre. A. Longo, qui rapporte ce fait, signale également qu'il se comporte mal sur *3309 C.*, qu'il vient bien sur *Rupestris du Lot* au cap Faro et qu'il accepte bien les *779*, *1103* et *1447* de Paulsen ainsi que des *Berlandieri-Rupestris* abandonnés en France *219 A*, *301 A* et *17-37 M.-G.*, ce dernier

(1) Chez les formes découpées, comme cela se produit chez d'autres cépages, on relève la couleur rouge, plus marquée sur le pétiole et les nervures.

restant en Italie un porte-greffe multiplié convenant à de nombreux cas.

En Roussillon, le *Muscat d'Alexandrie* vient assez bien sur *41 B* (assez faible) et sur *Vinifera-rupestris*, si je ne commets pas d'erreur.

Aux noms précédents portés par ce cépage, nos collègues italiens ajoutent ceux de *Salamanna* (2) (Latium), *Seralamanna*, etc... Avant 1930, la production était desséchée ou vinifiée ; depuis, la moitié est expédiée dans l'Italie péninsulaire pour la consommation à l'état frais et près de 5.000 quintaux ont été exportés en 1938.

Le *Muscat d'Alexandrie* est également cultivé en Turquie, *Iskenderiye misketi* à Izmir, Manisa, etc... *L'Anglico*, décrit par le professeur B. D. Krimbas dans sa si remarquable ampélographie hellénique et donné par lui comme très peu différent du *Muscat d'Alexandrie*, est cultivé à Lemnos. Le *Muscat d'Alexandrie* est peut-être plus cultivé dans les pays qui bordent la Méditerranée occidentale.

J'ai eu l'occasion de voir les cultures de *Meski*, à Raf-Raf sur le littoral tunisien, où les souches sont conduites en gobelet, à bras très longs, rampant sur le sol dans des cuvettes qui l'abritent du vent. Kelibia, près du cap Bon, serait un autre centre de culture peu éloigné de Pantelleria.

Il occupe une grande place en Espagne sous le nom de *Moscatel de grano gordo* dans la région centrale, mais surtout dans le Sud, sur le littoral, principalement à Malaga où on en connaît plusieurs variétés et où il est séché ou bien exporté. Et il est aussi, au Portugal, le *Muscat de Sétubal* au Sud de Lisbonne où il est associé à d'autres cépages pour donner le Moscatel du même nom (qui est un vin).

En Californie, il produit 15 % des raisins secs, mais il n'intervient, à l'état frais, que sur les marchés locaux et dans la consommation familiale. On le trouve également en Afrique du Sud sous le nom de *White Hanepoot* (3) et dans les serres à vignes des pays européens.

Le **Muscat d'Alexandrie rose** dit *Flame muscat* en Californie et *Red Hanepoot* en Afrique du Sud n'a pas d'importance commerciale.

J'ai volontairement étendu la place que je devais donner dans ces notes aux régions et aux pays qui cultivent ce cépage : ainsi se dégagent sans ambiguïté ses possibilités réduites dans la production de notre pays.

(2) Différent selon M. Krimbas du cépage blanc, non musqué, appelé **Salamana**, cultivé, mais rarement, dans l'île de Zante.

(3) S. J. du Plessis écrit *Hanepoot. Dép. Agric. For. Soc.*, bul. 214, 1940, p. 61. Jacob écrit *Hannepoot* et A. Longo écrit *Haanepoot*.

Le **Muscat Caminada** dont le comte Odart *(M. admirable)*, Pulliat et d'autres avaient fait un cépage spécial, plus précoce (un peu) que le *Muscat d'Alexandrie* pourrait bien, selon l'opinion exprimée par d'autres ampélographes (Rovasendra, A. Pirovano) n'être qu'un clone ou un petit nombre de clones de la population qui nous occupe. Caminada est le patronyme d'un Consul d'Espagne à Marseille qui l'aurait introduit en France. Je ne sais pas où il peut être rencontré.

Les *Muscats* de Grèce sont connus par deux sources. D'un côté, les introductions anciennes en France et en Italie ont été signalées ; de l'autre, les ampélographes modernes, tel M. Krimbas, ont donné d'autres documents. Il passera du temps avant que la synonymie soit établie sur des bases certaines.

Parmi les premiers, le **Muscat blanc de Grèce,** blanc, IV^me^ époque, à baies ellipsoïdes est un muscat à saveur fleur d'oranger, différente de celle du *Muscat d'Alexandrie*. Il est dit aussi *Muscat blanc de Corfou*. On ajoute le **Muscat noir de Grèce** très précoce à baies discoïdes et un **Muscat rouge de Grèce** ou *M. rouge de Corfou*, à baies moyennes, sphériques de III^me^ époque, décrit par Pulliat. M. Krimbas, sous réserve que le fait ne m'ait pas échappé à la lecture, ne semble pas avoir pu établir la synonymie de ces cépages avec les *muscats* grecs actuellement cultivés.

La liste des *Muscats* issus des peuplements naturels ou obtenus depuis des temps fort anciens n'est pas pour autant épuisée. Je pourrai encore l'allonger dans le cours de cette étude.

Les *Muscats obtenus de semis* sont nombreux ; seuls, seront cités ceux qui figurent dans les cultures ou dans les catalogues.

Le **Muscat précoce de Saumur** Courtiller, blanc, précoce craint la pourriture et ne donne que de petites grappes ; mais il mûrit bien avant le *Chasselas* des baies petites, sphériques.

Le **Muscat Bidault,** blanc, précoce est aussi issu du jardin de Saumur ; il a des baies petites, légèrement ovoïdes.

Le **Muscat Ottonel** Moreau-Robert, blanc, 1^re^ époque, ressemble beaucoup au *Chasselas* par son feuillage ; mais la face supérieure de la feuille est rugueuse ; la grappe est autre que celle du *Chasselas*. Sa culture s'étend en Alsace où il donnerait un vin médiocre.

Le **Muscat Troweren** Moreau-Robert est blanc, de III^me^ époque. Il a été décrit par Pulliat.

Le **Muscat rose** Besson ou *Muscat de Marseille* à baies sphériques et à feuilles un peu révolutées (Marzotto) mûrit en III^me^ époque.

Le **Muscat Talabot** Besson ou *Clairette musquée*, blanc, 1^re^ époque, presque lacinifolié, a des baies ellipsoïdes.

Le **Muscat Lierval** VIBERT, noir, précoce, a de petites grappes, à petites baies pruinées.

Le **Muscat Saint-Laurent** VIBERT dit aussi *Basilicum traube* GŒTHE est blanc, précoce, à petites grappes et à limbe révoluté.

Le **Muscat Laserelle** blanc, de 1re époque, à baies sphériques moyennes, peu musquées.

Le **Muscat Salomon** blanc, de IIme hâtive, ressemble au *Chasselas* (A. LONGO). Il est donné pour un semis du *Muscat fleur d'oranger.*

Le **Muscat Madresfield court** COX *(M. d'Alexandrie × Black marocco)* est noir, de IIme époque, à grappe grande, à baie assez grosse, presque sphérique.

Le **Muscat bifère** blanc, de IIme tardive, à grappe cylindrique et à baie sphérique a été décrit par PULLIAT. Est-ce celui dont CAZALIS-ALLUT a écrit qu'il produit deux fois plus que le *Muscat de Frontignan* sans donner par contre un vin aussi musqué ?

Enfin, je dois citer les deux cépages obtenus par le Baron MENDOLA : le **Moscato Cerletti** *(Muscat-Cattaratto)* blanc de IIIme époque, à baie moyenne, sphérique, croquante et le **Muscat Pulliat** rose, de IIIme époque, à baie ellipsoïde, à chair molle.

Et je ne sais s'il faut faire un sort au **Muscat-Bouschet** à baies moyennes, très noires, mais à jus coloré comme les autres cépages teinturiers sinon pour préciser ce qu'il est et mettre un peu en garde les amateurs contre cette malice des catalogues.

Sans doute, ces cépages, à l'exception du *Muscat d'Alexandrie* et du *Muscat Ottonel*, ne jouent-il qu'un rôle commercial faible ou nul. En en citant quelques-uns, j'ai voulu faire apparaître un des aspects, qui n'est pas parmi les moins intéressants de l'activité des créateurs.

J'ai volontairement laissé de côté, pour y revenir plus tard, les obtentions les plus récentes.

Auparavant, je poursuivrai cet examen des raisins d'amateurs par les raisins précoces et par quelques autres types non dépourvus d'intérêt.

J. BRANAS,

RAISINS DE TABLE - EXPOSITION D'AVIGNON

Nous recevons la lettre suivante :

Monsieur le Directeur,

Je prends connaissance, aujourd'hui seulement, de votre article : « Les raisins de table » paru dans le *Progrès agricole et viticole,* des 7-14 septembre 1952. J'avais déjà lu un extrait dans le *Bulletin de*

l'*Office international du Vin*. Votre conclusion appelle une réponse immédiate, nette et sans appel.

La Fédération française des Stations uvales n'a pas été mise au courant de cette manifestation. La Station uvale d'Avignon fonctionne sous le contrôle de la Municipalité d'Avignon et son exploitation a, depuis un certain nombre d'années, échappé à tout contrôle de notre *Fédération*.

La Fédération française des Stations uvales estime qu'il y a déjà pas mal à faire pour améliorer les cépages cultivés et assurer une meilleure présentation de leurs grappes sans chercher de nouveaux cépages qui risquent d'apporter un peu plus de confusion dans l'esprit du public.

La Fédération française des Stations uvales regrette, du reste, que la viticulture n'exerce pas davantage d'autorité sur des manifestations de propagande et qu'en particulier elle ne se soucie pas plus de l'intérêt que présente la consommation des raisins de table.

La Fédération française des Stations uvales s'efforce de coordonner les activités et de représenter les Stations uvales affiliées, mais elle ne peut, et elle le regrette, exercer d'action plus décisive auprès de certains de ses stands uvals.

Je vous prie d'agréer, etc... Gérard d'Eaubonne.

Fédération française des Stations uvales.

LA CULTURE DE L'ABRICOTIER DANS LE LANGUEDOC

Au moment où les plantations d'abricotiers tendent à se développer dans le Languedoc, il nous paraît opportun d'indiquer les exigences de cette essence, ainsi que quelques principes qu'il ne faut jamais perdre de vue si on désire exploiter avec profit l'abricotier.

L'abricotier doit être adapté au milieu dans lequel il est appelé à se développer.

Il faut considérer un certain nombre de facteurs parmi lesquels le climat, le sol, le porte-greffe.

Climat.

Les climats chauds et secs conviennent tout particulièrement à cette essence qui redoute les gelées printanières, l'humidité (pluies et brouillards) au printemps.

Les plantations en situation bien aérée, ventée même sont très favorables ; cependant les vents humides lui sont nuisibles.

Eviter les plantations dans les cuvettes et partout où les gelées et les brouillards sont à craindre.

Sol.

Les sols sains, perméables, profonds, plus ou moins caillouteux sont très favorables à l'abricotier.

Dans les terres lourdes, compactes, à sous-sol argileux, les dépérissements sont fréquents et le Pourridié, maladie cryptogamique des racines, est souvent très grave.

Les sols périodiquement inondés sont à proscrire pour l'abricotier.

Porte-greffe.

Le choix du porte-greffe est essentiel, et malheureusement le plus souvent, l'arboriculteur n'accorde pas à ce choix l'importance qu'il conviendrait.

L'abricotier franc est le meilleur porte-greffe ; il assure une grande longévité aux arbres et avec lui on redoute peu les accidents végétatifs qui sont si fréquents avec le prunier myrobolan.

Les sols profonds, sains et peu calcaires lui conviennent ; l'humidité persistante des sols argileux, pendant l'hiver, est son grand ennemi.

Son système radiculaire pivotant lui permet de résister à la sécheresse prolongée de l'été, caractéristique du climat Languedocien.

Le prunier myrobolan a été pendant longtemps le porte-greffe le plus courant de l'abricotier. Nous le considérons comme un mauvais porte-greffe qui ne doit être retenu que pour les sols frais ou pouvant être irrigués.

Ce porte-greffe est caractérisé par un système radiculaire superficiel qui ne résiste pas aux sécheresse prolongées.

De plus, l'affinité prunier myrobolan et abricotier est souvent mauvaise et les accidents au niveau du bourrelet de greffe sont très fréquents (le greffon décolle) quelquefois plusieurs années après la plantation.

L'équilibre sujet greffon est de plus instable ; le prunier donne une très grande vigueur à l'abricotier pendant les premières années qui suivent le greffage et bientôt les accidents apparaissent : apoplexie, mortalité du greffon alors que le sujet repousse du pied.

L'activité physiologique du système radiculaire du prunier diminue dès que les températures du sol, au voisinage des racines, s'élèvent au-dessus de 35° ; des cas d'apoplexie semblent dus à cette sensibilité thermique.

De même, l'activité physiologique du système radiculaire du prunier diminue avec l'âge ; nous pouvons dire que le prunier myrobolan vieillit plus vite que l'abricotier, ce qui explique également de nombreux accidents physiologiques, les besoins de l'abricotier n'étant pas couverts par l'absorption radiculaire.

Le Prunier Reine-Claude est le porte-greffe utilisé dans les terrains humides et frais. Nous craignons cependant que, dans de nombreux cas, on vende sous le nom de Reine-Claude des pruniers myrobolans.

On peut d'ailleurs se demander si l'abricotier est à sa place dans les plaines fraîches ou humides du Languedoc.

L'amandier est le porte-greffe des terrains secs et calcaires.

Les semis d'amandes amères en place et leur greffage ensuite permettraient, dans les terrains les plus secs, de cultiver l'abricotier associé ou non à l'olivier.

On reproche à l'amandier un greffage difficile avec les principales variétés de l'abricotier. Cependant, les variétés Luizet et Polonais ont une bonne affinité avec l'amandier.

Le Pêcher-amandier (hybride) semble avoir les avantages de l'amandier sans en avoir les inconvénients : ce porte-greffe est à l'étude.

L'abricotier est très exigeant au point de vue alimentaire. Sa longévité, une fructification régulière et abondante, exigent des fumures copieuses.

Parmi les causes d'échec que nous avons constatées avec l'abricotier, l'insuffisance des fumures nous paraît être une des causes les plus fréquentes.

L'humus est indispensable, surtout en terrains secs : c'est lui, qui avec le porte-greffe joue le plus grand rôle dans la résistance à la sécheresse.

Une réserve importante de matières nutritives doit être apportée dès la plantation, non pas dans le trou même, mais dans tout le terrain.

Les matières organiques à décomposition lente : cornes, laines, pourraient être apportées à raison de 1.500 à 2.000 kgr. à l'ha., si on ne dispose pas de fumier associé ou non à du marc de raisin : dans ce cas 30.000 kgr. à l'hectare doivent être enfouis associés avec 4 à 500 kgr. de superphosphate ou de scories de déphosphoration, 500 à 1.000 kgr. de chlorure de potassium.

L'azote, sous forme ammoniacale surtout, sera apportée régulièrement en même temps que la potasse au fur et à mesure de la croissance et de la fructification.

L'abricotier s'épuise rapidement et si les fumures sont déséquilibrées ou insuffisantes : potasse et azote jouent les rôles essentiels.

En dehors du gel au printemps, l'abricotier a deux ennemis importants qui jouent un rôle capital dans le dépérissement de l'arbre ou dans la perte des récoltes.

Le Monilia est une maladie cryptogamique qui, au printemps, provoque le dessèchement rapide des feuilles, des brindilles et des fruits, avec la production de petits écoulements de gomme.

Cette maladie est également responsable de la pourriture des fruits aux approches de la maturité et de la formation des chancres sur les branches y compris les charpentières. Le dépérissement de l'arbre est plus ou moins rapide.

Le développement du Monilia est favorisé par l'humidité (pluies et brouillards) et des températures basses, qui permettent le développement des spores du champignon et ralentissent la croissance de l'abricotier, ce qui sensibilise les principaux organes réceptifs de l'arbre aux attaques du parasite.

Une floraison lente, par temps froid et humide, est donc très favorable au développement de ce parasite.

La lutte contre le Monilia doit être rationnelle.

Elle consiste :

1° En un nettoyage de l'arbre, tous les ans à l'automne, avant la chute des feuilles ; ce qui a pour but d'enlever et d'incinérer les

brindilles et fruits momifiés, tués au printemps par le champignon, qui hiverne sur les organes qu'il a tués quelques mois auparavant ;

2° En des traitements cupriques avant et après la floraison.

Pendant les années particulièrement favorables au Monilia, en plus des traitements cupriques qui doivent encadrer la floraison, il est probable qu'un traitement à base de soufre mouillable, pendant la floraison, serait très favorable.

Les traitements contre le Monilia doivent être effectués tous les ans, dès la plantation de l'arbre.

Des traitements rationnels réduisent très sensiblement ou suppriment les dégâts de ce parasite.

Le Capnode est un gros coléoptère noir dont la larve vit dans le collet, les racines de tous les arbres fruitiers à noyaux.

Cet insecte est responsable de la mortalité de nombreux abricotiers dans la région méditerranéenne.

La lutte contre ce parasite a fait l'objet de nombreux travaux, dans les Pyrénées-Orientales en particulier.

La lutte contre ce parasite est actuellement possible.

Elle consiste :

1° A ramasser l'adulte qui apparaît dès les premiers beaux jours sur les arbres fruitiers (avril), au moment où il s'alimente à partir des brindilles qu'il ronge, des pétioles des feuilles qu'il sectionne.

2° A faire des arrosages ou des poudrages du sol avec un insecticide à base d'H.C.H. avant la ponte et la sortie du sol, des adultes (juin-juillet).

3° A faire des traitements du feuillage, ce qui permet d'empoisonner les adultes au moment où ils s'alimentent. Un certain nombre d'insecticides semble intéressant : Esters phosphoriques, en particulier.

Cette troisième méthode fait encore l'objet d'études ; elle semble particulièrement intéressante pour les traitements des plants de pépinières et des jeunes arbres.

Le Capnode est un parasite qui s'attaque surtout aux arbres affaiblis, sous-alimentés, épuisés, qui souffrent de la sécheresse, et également les arbres transplantés ; l'année de la plantation est une année critique pour l'arbre.

Les arbres vigoureux sont moins attaqués et se défendent bien.

Le développement de cultures fruitières dans une région pose des problèmes économiques : organisation des marchés, écoulement des récoltes, conservations industrielle.

Dans les régions viticoles il semble que, si c'était nécessaire, les Caves Coopératives pourraient jouer un rôle dans la conservation de l'abricot, conservation qui est faite avec l'anhydride sulfureux. Ce procédé est simple et ne demande pas de capitaux importants.

L'abricot est un fruit des plus recherché par l'industrie (confiturerie et confiserie).

L'arboriculteur doit envisager la production de fruits de qualité pouvant être utilisés aussi bien pour la consommation comme fruit frais que pour la confiturerie, la confiserie et sans doute la patisserie.

Il importe sans doute de cultiver des variétés précoces : Bullida, ou plus tardives, mais productives Rouge du Roussillon ; mais il est probable que les variétés recherchées pour leurs qualités aussi bien par les industriels (confiturerie, confiserie) que par les consommateurs ou les exportateurs mériteraient d'être essayées.

Nous pensons à une belle variété : Polonais, qui s'étend dans la Provence et dans la Basse-vallée du Rhône. Cette variété, obtenue par hasard, est intéressante par sa vigueur et sa rusticité, sa production abondante et régulière ; sa résistance à la Rouille et même au Monilia semble appréciable. Le fruit est très apprécié des consommateurs et des industriels en raison de sa grosseur et de ses qualités, il reste ferme et supporte bien le transport.

J. BONNIOL,
Ingénieur principal,
Directeur adjoint des Services agricoles.

ET

P. BERVILLÉ,
Ingénieur principal des Services agricoles,
Inspecteur de la Protection des végétaux.

ABANDON DE LA FERME REPRISE PAR UN ENFANT MAJEUR

L'on sait que le statut des baux ruraux a règlementé d'une façon assez stricte le droit de reprise, et qu'il a prévu deux cas où celui-ci pouvait s'exercer : à l'expiration des neuf ans en faveur du propriétaire, à chaque période triennale pour un de ses enfants majeurs. Dans l'un et l'autre cas, le reprenant a l'obligation d'exploiter personnellement, pendant neuf ans, et d'habiter sur les lieux repris, à moins de dérogation accordée par le tribunal paritaire.

Si une fois la reprise exercée, le reprenant (soit le bailleur lui-même, soit son fils majeur) ne remplit pas les conditions légales, diverses sanctions sont prévues par l'article 34 du Statut ainsi rédigé : « Au cas où il viendrait à être établi, que celui qui a excipé du droit de reprise ne se trouve pas dans les conditions permettant l'exploitation effective et permanente du fonds, soit que le propriétaire n'a exercé la reprise du fonds ou de partie de fonds que dans le but de faire fraude au droit du preneur, notamment par des opérations de location ou de vente, le preneur a droit :

soit au maintien dans les lieux, si la décision validant le congé n'a pas été encore exécuté ;

soit à la réintégration dans le fonds ou la reprise en jouissance des parcelles avec ou sans dommages-intérêts ;

soit à des dommages-intérêts ».

La solution est donc simple quand il s'agit du reprenant lui-même. Elle devient plus délicate quand il s'agit du fils majeur en faveur de qui la reprise a été effectuée.

⁂

Voici un exemple tout récent qui illustre bien ce genre de problème. Au cours de son instance en reprise, le propriétaire-bailleur avait désigné comme bénéficiaire un de ses enfants majeurs. Celui-ci remplit immédiatement les conditions légales : il habitat la ferme et se mit à la cultiver lui-même. Mais peu de temps après, cet enfant majeur devait se marier. Et après son mariage, la femme, dont les parents étaient ailleurs propriétaires d'une exploitation plus importante, incite son mari à quitter la ferme jadis reprise, pour rejoindre l'exploitation de ses propres parents. Le mari devait accéder à son désir, et ce faisant il ne réunissait plus une des conditions exigées pour la reprise : la culture personnelle pendant au moins neuf ans. Aussitôt le fermier protestait devant le tribunal paritaire en invoquant la violation de l'engagement pris au moment de la reprise, et il demandait à son ex-bailleur réparation du préjudice subi.

Quelle responsabilité retenir et comment la sanctionner ?

Le tribunal, aussi bien le tribunal paritaire cantonal que celui d'arrondissement, devait retenir la responsabilité du père ex-bailleur, qui d'ailleurs avait été mis en cause directement par l'ex-fermier.

Comment motiver cette responsabilité du père pour un acte de son fils ?

Pour le tribunal, le bailleur originaire, c'est-à-dire le père, encourt « une responsabilité au moins de principe, en raison d'un manquement à une obligation, peut-être contractée au bénéfice d'un tiers, mais à la source de laquelle il était partie principale et dont il était tenu de rester vigilant quant à son exécution ». Certes le bailleur en question eût pu être exonéré de toute responsabilité, si un fait de force majeure était intervenu, empêchant le fils de satisfaire à son obligation. Mais, en l'espèce, on ne pouvait parler de force majeure ; le mariage du fils n'était pas un obstacle tel qu'il empêche de continuer la culture personnelle. Il y avait au plus à l'égard du père, fait d'autrui. Mais ce dernier n'était pas assimilable à une force majeure, car la responsabilité du père n'est pas d'ordre délictuel, mais contractuel.

« Il paraît incontestable, dit M. Savatier, que la reprise, telle que l'organise l'article 33, comporte un contrat entre le bailleur et l'ex-fermier, comme source de l'obligation pour l'ex-bailleur de cultiver personnellement. Ce contrat est sans doute loin d'être libre de la part des parties. Il leur est proposé par la loi qui en façonne les obligations. Il n'en est pas moins vrai que l'engagement de l'ex-bailleur d'assurer lui-même la culture, est consciemment reçu par le fermier comme condition de sa sortie, et retenu par lui comme tel ». Or, sur le plan de la responsabilité contractuelle, il n'est pas douteux que le contractant qui prend un engagement devant être exécuté par autrui, est responsable si la personne par laquelle il devait le faire exécuter vient à défaillir. Contractuellement cette personne n'est pour lui qu'un « préposé ». Et, contractuellement, toute partie à une convention répond du fait des préposés qui violent les engagements pris par elle ».

*
**

Une fois fondée, la responsabilité, il fallait préciser les sanctions. L'article 34 en dresse une liste. La première qui vient à l'esprit, c'est évidemment la réintégration du fermier dans les biens repris : or, la lecture attentive de l'article 34 montre l'impossibilité de l'appliquer. Pour cela, il faut, en effet, être en présence d'une fraude à la loi. En l'espèce, on ne pouvait parler de fraude. Au moment de la reprise, il n'était pas question du mariage du fils, et de plus, ce dernier, avait commencé à cultiver lui-même en habitant sur place. Aussi le tribunal en rejetant la fraude, retient simplement un « manquement aux engagements pris par le propriétaire », et condamne alors celui-ci à payer à son ex-fermier des dommages-intérêts.

R. Montagne.

SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE

(suite)

En Italie. — Tout le monde est convaincu de la nécessité d'obtenir une réduction du prix de revient, sans bien entendu porter préjudice à la qualité.

Au cours de l'année ont été déterminés, suivant le schéma approuvé par le Comité de l'O.I.V., les coûts de production dans les diverses régions viticoles de l'Italie, mettant en relief quels sont les postes sur lesquels on peut surtout intervenir pour réduire ces coûts, à partir des dépenses pour les défrichements nécessaires en vue de plantations de vignes. Sur l'initiative de l'Académie italienne de la Vigne et du Vin et avec l'aide financière du Ministère de l'Agriculture, on met à l'étude la construction de machines spéciales pour le défrichement de terrains rocheux de collines et on espère que de telles études pourra sortir quelque solution neuve et pratique pour résoudre ce problème difficile.

Au Luxembourg. — La mécanisation est largement développée en viticulture ; elle s'applique notamment aux labours et sulfatages. Le nombre des tracteurs est important (un tracteur pour trois ou quatre exploitations).

La création d'un réseau de chemins d'exploitation dans presque toutes les communes viticoles a été favorisée par l'octroi de subsides gouvernementaux (50 %, parfois les 2/3 du total des frais).

Mais comme toute action entreprise dans la voie de la réduction du prix de revient doit débuter par le choix judicieux du plant tant greffon que porte-greffe, la production de plants d'élite se situe en tête de l'action gouvernementale.

Par ailleurs, la viticulture en coteaux-terrasses offrant de grandes difficultés, le Gouvernement continue à accorder en pareil cas des subsides d'aménagement se chiffrant à la valeur du plant.

La construction, l'entretien, le redressement de murs de soutènement sont subventionnés à raison d'un tiers jusqu'à la moitié des dépenses occasionnées.

On étudie la question de savoir si certains travaux, notamment les tailles vertes, pourront être supprimés ou rendus plus rapides.

Au Maroc. — Le Maroc est un pays où la mécanisation de l'agriculture en général et celle de la viticulture en particulier a été poussée très loin.

Les labours, ainsi que la plus grande partie des façons culturales sont effectuées à l'aide de tracteurs. Les plantations ont donc été réalisées à larges espacements, en général 3 mètres sur 1 m. 50, afin de permettre le passage des instruments mécaniques. Ce très large espacement a, par ailleurs, considérablement réduit le rendement puisqu'il limite le nombre de pieds à l'hectare.

La reconstitution du vignoble a été faite avec des cépages de qualité à faible rendement ; c'est dans ce but, comme il l'a été exposé dans la question précédente, que l'emploi des hybrides producteurs directs à gros rendement a été interdit dans les régions peu sensibles aux maladies cryptogamiques et est réglementé sur le littoral.

Au Portugal. — On s'efforce d'influencer les conditions de production dans le sens d'une baisse des prix de revient.

Mais la difficulté est grande parce que la main-d'œuvre bon marché et la motorisation non viable dans la presque totalité du vignoble font que seules des productions plus abondantes assureraient la réduction désirée, mais au préjudice de la qualité.

Les services officiels et des organisations vinicoles suivent attentivement les problèmes liés aux prix de revient et donnent aux producteurs les indications que les circonstances recommandent ou imposent.

En Suisse. — Inconvénient majeur de l'exploitation viticole suisse : le fort morcellement de la propriété.

Depuis 1893 des dispositions gouvernementales permettent d'encourager les remaniements parcellaires et les améliorations foncières en général. Ces dispositions sont développées sur la base de la nouvelle loi sur l'agriculture du 3 octobre 1951.

Les Stations fédérales d'essais, ainsi qu'une organisation professionnelle de l'I.M.A. conseillent les viticulteurs, organisent des démonstrations pour favoriser l'emploi de machines rationnelles.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

951

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QU'E VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

11, Avenue de Friedland - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

AGRICULTEURS !

nouvelle *baisse importante* sur le

NITRATE DE SOUDE DU CHILI

Profitez dès à présent

des prix de morte-saison

NOUVELLE BAISSE sur le NITRATE du CHILI

Le *Bulletin Officiel des Services des Prix,* du 18 novembre 1952, publie de nouveaux prix pour le Nitrate du Chili, en baisse de plus de 100 fr. aux 100 kilogs par rapport à ceux fixés le 12 septembre dernier. Compte tenu de la réduction de la taxe à la production, les prix en Culture du Nitrate de soude seront toute l'année inférieurs au prix du blé, marquant ainsi une baisse d'environ 20 % sur les prix du printemps dernier.

Comme chaque année, les prix suivent une progression mensuelle croissante depuis le début de la campagne jusqu'au mois de mars.

Par conséquent, les agriculteurs ont tout intérêt à assurer, dès maintenant, leur approvisionnement en Nitrate du Chili. Non seulement ils feront une économie importante, mais encore ils seront assurés de disposer en temps voulu du Nitrate qui leur est nécessaire.

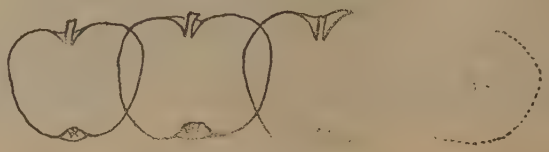
L'achat en morte-saison présente donc des avantages d'autant plus importants que le Nitrate du Chili se conserve très facilement.

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

GRAVENSTEIN

Maturité : sept.-nov. *Synonyme :* Grafenstein.



FRUIT. — Moyen ou sur-moyen, légèrement conique, à contour un peu côtelé.

Epiderme : lisse, visqueux, mince, jaune doré largement teinté de rose carmin avec nombreuses stries entrecoupées.

Pédicelle : court et fort, renflé à son extrémité.

Cuvette du pédicelle : mi-étroite, profonde ou moyennement profonde, un peu maculée de roux et à bord ondulé,

Cuvette de l'œil : peu ou moyennement profonde, rétrécie, plissée, entourée de menues côtes.

Œil : moyen, fermé, à sépales assez longs.

Chair : blanchâtre, tendre, juteuse, agréablement parfumée, un peu creuse au centre.

Pépins : assez abondants, petits, ovoïdes, obtus, bruns. dans grandes loges mi-allongées.

Qualité : bonne ou très bonne.

Remarque. — On trouve en Suisse une sous-variété entièrement rouge foncé violacé, non striée avec points gris clair sous l'épiderme. La cuvette du pédicelle est très étroite.

ARBRE. — Vigueur suffisante, assez mais irrégulièrement fertile, port étalé.

Rameaux : gros, longs, étalés, duveteux, brun ardoisé ; lenticelles grosses, clairsemées ; yeux gros à leur base, très duveteux.

Feuilles : ovales, vert foncé, creusées en cuiller ; dents menues, aiguës.

Fleurs : grandes, précoces ou mi-précoces.

Remarque. — Variété très rustique, s'accommode des hivers les plus rigoureux, même en montagne. Bonne pour grandes et petites formes. Fruit d'amateur et de marché.

J. Vercier.

La reconstitution est subventionnée par la Confédération et les Cantons (art. 45). Les Stations et les offices cantonaux viticoles assument la direction technique et donnent les directives pour la reconstitution et l'encépagement (art. 45, 46).

En Tunisie. — La culture mécanisée déjà utilisée se répand de plus en plus, l'écartement des vignes étant très large : 3 m. le plus souvent.

Le mouvement coopératif est en grande extension.

Les caves coopératives ont la possibilité de réduire les prix de revient, d'améliorer la qualité des produits et de les homogénéiser, en vue de la vente par lots importants, grâce à l'achat en commun du matériel, des engrais et des produits anticryptogamiques, et d'un outillage moderne dans les caves.

La reconstitution du vignoble phylloxéré s'effectue avec des cépages sélectionnés nouveaux et anciens.

La création d'un casier viticole est entreprise par l'Office du Vin.

Le Groupement obligatoire des Viticulteurs et Producteurs de Fruits (G.O.V.P.F.) a créé des vignobles expérimentaux dont les produits sont vinifiés séparément.

Le Laboratoire de Viticulture de l'Ecole Coloniale d'Agriculture étudie de nouvelles variétés.

Différents organismes apportent des renseignements sur la valeur des cépages et les zones de culture propres à la production de vins de qualité.

L'appellation « vins supérieurs de Tunisie » est décernée aux vins dont la qualité est reconnue par un comité de dégustation (décret d'appellation du 30 juillet 1942).

Une notable amélioration de la qualité a été observée entre 1943 et 1951 notamment sur les vins blancs.

Les producteurs de vins muscats, dont la pureté variétale de leurs vignobles a été reconnue officiellement, peuvent chaque année, demander à ce que leurs vins bénéficient de l'appellation contrôlée « vins muscats de Tunisie », arrêté du Ministre de l'Agriculture du 20 octobre 1947. Ces vins sont classés sur proposition d'un Comité de dégustation et d'une Commission de classsement.

Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :

3° De réduire sensiblement, pour obtenir le développement de la consommation du vin, les droits et taxes excessifs grevant le vin ;

En Allemagne. — Elle a fait des concessions à Torquay sur les vins importés en fûts, qu'elle ne peut dépasser actuellement.

Pour les vins en bouteilles, la République fédérale ne peut

faire seule des concessions ; il faut que les autres pays soient prêts à baisser leurs tarifs douaniers.

Les impôts viticoles ne seront pas augmentés à l'intérieur du pays.

Il y a des impôts communaux pour les restaurant et la surtaxe de guerre ; il n'est pas encore possible de supprimer la surtaxe de guerre.

On est d'accord pour diminuer les impôts et surtaxes excessifs.

En Autriche. — La situation financière difficile de la Fédération ne lui permet pas de réduire les droits et taxes qui pèsent sur le vin, bien que la taxation ait augmenté de 15 à 20 fois sur les prix de 1937.

En Espagne. — Les interférences inévitables avec le Ministère des finances ne permettent pas de grands espoirs sur la réduction problématique des droits et impôts qui grèvent les prix de revient du vin.

En France. — En matière de droits et taxes, une simplification importante a été apportée à la législation française par la substitution d'une taxe unique aux taxes *ad valorem* qui frappaient antérieurement les vins.

Le montant de cette taxe a été fixé à 950 fr. par hectolitre pour toutes les catégories de vin.

Au Luxembourg. — Les vins indigènes sont exempts de taxes ; les vins importés paient 2 % de taxe de circulation.

La Belgique prélève par contre 9 % de la valeur à l'entrée du territoire, aussi bien pour les vins de l'Union économique que pour les vins importés d'ailleurs.

Quant aux droits d'entrée, ce sont les pays grands importateurs de vins de l'Union économique (Belgique et Hollande) qui en décident.

Au Portugal. — Les taxes sur le marché intérieur portant sur le vin sont assez réduites et n'affectent pas sensiblement la consommation du vin.

En Suisse. — Les conditions de production étant défavorables par rapport à l'étranger, des taxes protectionnistes sont prélevées à la frontière.

Ces taxes, perçues sous forme de droits de douane, ont été consolidées dans des accords commerciaux, avec les différents pays fournisseurs de vin.

Le parlement prévoyait un impôt général sur les boissons pour financer le réarmement. Mais d'après les dépêches de presse,

le projet de loi soumis, le 6 juillet 1952, à un vote populaire a été repoussé par le peuple suisse.

En Italie. — Récemment a été approuvée par le Parlement une nouvelle loi sur les finances locales qui apporte de sensibles allègements aux charges qui frappent d'une façon vraiment excessive le vin destiné à la consommation intérieure. Par cette loi vient d'être aboli le droit spécial sur les denrées des grandes productions locales qui jusqu'à présent frappait les produits viti-vinicoles à l'origine à raison de 2 %.

En outre, un plafond est établi pour l'impôt perçu sur les vins au moment de la consommation, ce qui représente une réduction considérable sur les droits perçus actuellement. L'imposition fiscale a été aussi étendue sur beaucoup d'autres produits, ce qui, en augmentant les recettes dans les budgets des communes, pourra permettre un allègement de la taxe sur le vin.

L'unification de l'impôt sur tous les vins, à l'exception des vins mousseux, a été obtenue. Dorénavant, acquitteront un impôt égal aussi bien les vins communs que les vins supérieurs et les vins spéciaux (Marsala, Vermouth, etc...), qu'ils soient vendus en bouteilles ou en fûts et dames-jeannes. Sont exclus de cette unification, outre les vins mousseux, seulement quelques types de vins aromatisés (Crema-Marsala et similaires), qui seront considérés comme des spiritueux de faible degré.

Au Maroc. — Au Maroc, le vin ne supporte que des taxes très faibles :

1° Une taxe à la production de 5 fr. par hectolitre ;

2° Les transactions commerciales sont passibles d'une taxe de 2 % qui n'est due qu'une seule fois, lors de la première transaction.

En raison de la médiocrité des taxes frappant le vin, une réduction ne peut être envisagée.

En Tunisie. — Il n'existe aucun impôt foncier sur les plantations.

Le droit de circulation sur le vin est de 260 fr. par hectolitre.

La taxe de transaction est de 6 % en moyenne sur les ventes à l'intérieur du territoire.

Les droits de sortie et d'entrée perçus sur les vins s'élèvent à 1,50 %.

Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :

3° De rechercher les possibilités d'accroître les débouchés notamment par la création d'un marché européen commun ;

En Allemagne. — Pour faire augmenter la consommation du vin dans la République fédérale, on porte un intérêt particulier à la propagande en faveur du vin. Les possibilités d'importer

des vins étrangers en Allemagne trouvent leurs limites dans la capacité de consommation actuelle. De ce fait, il convient d'établir le principe que le vin produit dans le pays doit trouver, à côté des vins étrangers, son débouché.

Les difficultés et les complications des problèmes agricoles européens ne sont apparues que récemment, lors de la discussion du plan Pflimlin et de l'échec qui s'ensuivit. C'est pourquoi le Ministère fédéral ne se voit pas en mesure de faire des propositions qui l'engageraient dans l'état actuel complètement libre des négociations sur le marché du vin euroopéen.

Il accueille avec plaisir les efforts tendant à créer un marché vinicole commun en Europe et à écouler à l'étranger, également dans les territoires d'outre-mer, la surproduction existante.

En Autriche. — Lors de la session récente à Paris sur la réalisation dudit « Pool vert », l'Autriche s'est opposée pour le moment à l'inclusion du vin, parce que de l'avis de ses experts la création d'un marché unifié européen du vin impliquerait une grande charge pour la viticulture autrichienne.

En Espagne. — Le Gouvernement espagnol se tient dans l'expectative sur ce point et ne se refusera pas à donner sa collaboration dans un effort commun pour la réalisation de ce but.

(à suivre) B.-A. SAMARAKIS.

Rapport général de la XXXIIme Session officielle plénière du Comité de l'Office international du vin.

LES OLIGO-ÉLÉMENTS EN AGRICULTURE

Il est bien connu que toutes les plantes supérieures révèlent à l'analyse, outre le carbone, l'oxygène et l'hydrogène, dix éléments présents en quantités appréciables : Na, K., Ca, Mg, Fe, S., Si, Cl, N. et P.

Tous ces éléments sont indispensables au développement des végétaux, à l'exception du silicium, du chlore et peut-être du sodium ; ils sont généralement apportés au sol par l'application des amendements et des engrais, le carbone, l'oxygène et l'hydrogène étant fournis abondamment par l'eau et les gaz contenus dans le sol et dans l'air.

Mais à côté de ces corps qu'on peut qualifier d'éléments moyens, on décèle aussi, dans les plantes, des traces d'une foule d'autres métaux ou même de métalloïdes englobant, pour ainsi dire, la totalité des éléments. Les recherches effectuées, ces dernières années, ont permis de prouver que plusieurs d'entre eux sont indispensables au même titre que les premiers, mais en quantités beaucoup plus faibles. Leur fonction n'a pas été définie avec précision dans chaque cas,

mais on a constaté que leur absence dans le milieu nutritif entraîne, à plus ou moins brève échéance, la mort de la plante ou, tout au moins, empêche son plein développement. Toutefois, s'ils se présentent en quantités quelque peu supérieures à la dose catalytique requise, ils déterminent dans la plante des symptômes d'intoxication parfois fatals.

Ces corps indispensables à la vie végétale sont désignés sous le nom d'oligo-éléments.

Les carences en oligo-éléments étaient rarement observées autrefois, parce que les cultures étaient moins intensives et les rendements moins élevés ; les fumures organiques étaient aussi plus fréquentes et les engrais chimiques moins parfaitement purifiés ; enfin, les échecs dus à ces carences étaient souvent attribués à d'autres conditions culturales défavorables.

Aujourd'hui, par suite de l'évolution des méthodes culturales, les sols sont à peu près lavés et privés des éléments qui s'y trouvaient peu abondamment, sans que des fumures adéquates viennent remplacer ces derniers ; il en résulte que de nombreux échecs actuels doivent être mis sur le compte des carences du sol. Parfois, une carence se manifeste dans la plante, alors que l'élément considéré est présent en quantité suffisante dans le sol, mais ne s'y trouve pas à l'état assimilable. Il faut alors, très souvent, incriminer les conditions particulières régissant le sol : mauvais pH, aération insuffisante, humidité excessive ou insuffisante, etc...

Enfin, il peut y avoir interférence de plusieurs éléments, l'un empêchant la bonne assimilation de l'autre : à la notion de quantité et de qualité des oligo-éléments, il faut donc ajouter la notion d'équilibre.

On a aussi établi que certains éléments non indispensables agissent comme stimulants, s'ils sont présents en quantité infime dans le milieu nutritif ; tel est le cas notamment pour l'arsenic, le brome, l'iode, le rubidium et le titane. Ces corps peuvent, par ailleurs, intervenir dans la physiologie animale ; il est donc parfois utile de les incorporer dans le milieu nutritif des cultures qui doivent servir à l'alimentation.

Comme de très nombreuses études et expériences ont déjà été faites sur l'incidence des oligo-éléments sur la croissance des végétaux, nous résumons, ci-après, les résultats obtenus sur les principaux d'entre eux.

Aluminium. — L'aluminium entre dans la constitution de presque tous les sols, mais il ne semble jouer aucun rôle dans le métabolisme végétal. Il existe toujours en quantité suffisante et peut même, quoique assez rarement, être en excès dans les sols argileux-acides, il nuit alors au bon rendement des engrais phosphatés : on y remédie par le chaulage.

Arsenic. — L'arsenic n'est pas nécessaire aux plantes ; à dose minime, il agit comme tonique, mais si la dose absorbée augmente, il devient toxique amenant une maturation avancée des fruits et la pourriture des racines. Le meilleur traitement d'une telle intoxication

est l'application de quelques grammes de sulfate de zinc par arbre et une fumure azotée simultané.

Bore. — La présence d'une petite quantité de bore assimilable dans le sol est nécessaire pour le bon comportement de tous les végétaux : la plupart des sols en contiennent suffisamment et les déficiences sont dues, le plus souvent, à un excès de chaux ou à un manque d'eau ; elles sont surtout sensibles sur la betterave, le céleri, la tomate et le pommier et se combattent par des applications de borax.

L'excès qui ne peut guère provenir que d'irrigations avec des eaux trop chargées en bore, se combat par le chaulage.

Calcium. — Le calcium est beaucoup plus qu'un oligo-élément puisqu'il est absolument indispensable dans le sol en notables proportions ; le chaulage et le plâtrage se pratiquent d'ailleurs depuis les temps les plus reculés. Le *Progrès agricole et viticole* a maintes fois abordé la question et a indiqué que pour combattre l'excès de chaux, qui se manifeste dans beaucoup de terrains à sol calcaire, le meilleur remède réside dans les fumures organiques.

Cuivre. — La plupart des plantes supérieures contiennent du cuivre et l'expérience a établi que cet élément est indispensable à leur croissance ; mais, en général, les fumures organiques, surtout celles provenant des composts urbains en apportent suffisamment au sol, de même que les bouillies cupriques employées comme insecticides et fongicides. En cas d'insuffisance, on traite en épandant quelques kilos de sulfate de cuivre à l'hectare.

Fer. — Le fer est un agent indispensable pour que s'effectue la synthèse de la chlorophylle, il intervient également dans le phénomène respiratoire.

Comme la plupart des sols contiennent suffisamment de fer, la plupart des déficiences sont dues à des conditions climatiques ou pédologiques telles que le fer se présente aux plantes sous forme d'ion ferrique non assimilable, car seuls, les sels ferreux sont acceptés par les végétaux ; elles se manifestent par des chloroses plus ou moins accentuées.

Le remède le plus efficace est l'épandage d'une solution de sulfate de fer ; quant à l'excès de fer, on y remédie par le chaulage.

Fluor. — Malgré la présence du fluor dans la plupart des végétaux, on admet qu'il n'est pas nécessaire à leur bon développement. Comme tous les sols ne renferment cet élément qu'en minime quantité, il ne peut y avoir excès qu'au voisinage de certaines usines fabriquant les sels fluorés, ce qui amène des brûlures aux organes aériens.

Magnésium. — Tout comme le calcium, le magnésium est beaucoup plus qu'un oligo-élément ; c'est un aliment absolument indispensable au développement végétal. La déficience a surtout pour effet d'empêcher l'assimilation des phosphates. Le remède universellement employé est l'application de dolomie ou chaux magnésienne, qui joue ainsi un double rôle. Le magnésium manquant peut également être apporté par les engrais potasso-magnésiens (carnallite) du commerce. Quant

à l'excès de magnésie dans le sol, il est tellement rare qu'on ne s'en est pas occupé.

Manganèse. — Indispensable aux plantes, le manganèse doit leur être présenté à l'état bivalent, donc sous forme réduite. La déficience amène la chlorose des feuilles ; mais comme il existe un certain antagonisme entre le fer et le manganèse le remède peut varier suivant le rapport entre ces deux éléments. L'excès est combattu par la chaux.

Molybdène. — Cet oligo-élément est nécessaire aux plantes en quantité tellement minime que la plupart des sols en contiennent assez à l'état soluble. Il joue un rôle dans l'assimilation de l'azote, mais les carences qui amènent la nécrose des feuilles proviennent surtout de l'acidité du sol qui rend cet élément inassimilable. C'est donc surtout une question du pH à maintenir dans de bonnes conditions.

Soufre. — Aussi nécessaire que l'azote et le phosphore pour la croissance de la plante, le soufre est, généralement, apporté au sol en quantité suffisante par les fumiers de ferme et par les engrais chimiques, en cas de manque, on traite par le plâtre.

Zinc. — Bien que des teneurs très minimes en zinc suffisent pour le sol, elles sont absolument nécessaires pour le bon développement des végétaux. Les carences qui se manifestent, surtout sur les arbres fruitiers, sont combattues par l'épandage de sulfate de zinc au pied des arbres.

De tous les éléments que nous venons d'examiner, le soufre, le calcium et le magnésium sont ceux desquels on doit se soucier le plus lors des fumures, car, exportés en grande quantité par les récoltes, ils doivent être restitués à la terre, au même titre que l'azote, la potasse et les phosphates. Mais, pour tous les oligo-éléments, il importe d'agir avec circonspection dans le traitement des carences, car la marge entre les doses utiles et les doses toxiques est fréquemment étroite. V. C.

QUESTIONS DIVERSES

Herbicide viticole

Les dérivés du 2.4 D étant nuisibles à la vigne, en Michigan on a détruit les mauvaises herbes par deux ou trois pulvérisations d'une émulsion de « dinitro » dans le pétrole pour moteurs Diesel (Diesel oil).

Poudrage électrifié

Dans une expérience en Michigan, il a été trouvé que le dépôt de poudre des soufreuses à traction était en général doublé quand la poudre était électrisée à sa sortie par un bout de fil porté à 12.000-20.000 volts.

Cette tension serait dangereuse pour l'homme s'il ne s'agissait d'un wattage (ampérage) insignifiant comme dans les clôtures électrifiées.

La machine électrique est mue en général par une poulie sur le tracteur.

A la distance d'un mètre en opération soignée, on a observé parfois un dépôt de poudre décuple de celui du poudrage non électrifié.

Cet avantage va ramener certains agriculteurs aux poudrages plus simples que les pulvérisations liquides.

Pierre LARUE,
ingénieur agronome.

—•—

En Autriche

Les vendanges qui ont commencé vers le 20 septembre, sont pratiquement terminées et ont donné une désillusion assez forte. En conséquence de la chaleur et de la sécheresse exceptionnelle pendant les mois de juillet et d'août, les raisins ne continrent que peu de jus et les quelques pluies en septembre ne suffirent pas pour leur rendre l'équilibre. On estime la quantité récoltée à environ 30 % de moins que l'année passée (1.100.000 hl.) et les pessimistes disent que la quantité totale ne dépassera pas 6 à 700.000 hectos. Nous trouvons ce pessimisme un peu tendencieux, mais sans nul doute la récolte quantitative de 1952 sera une des plus faibles des dix dernières années. La qualité se montre plutôt moyenne, actuellement on ne peut pas encore juger comment se développeront les vins de cette année.

Conséquence de cette récolte déficitaire, les prix sont très fermes et les propriétaires ne montrent pas beaucoup d'empressement à vendre, espérant des prix plus élevés. Le négoce n'a pas acheté beaucoup pendant les vendanges, car les exigences des propriétaires étaient trop élevées et le crédit rare et très cher. Ainsi il achètera au fur et à mesure de ses besoins. Ce qui reste encore des vins de 1951 se vendra certainement jusqu'à Noël, surtout les vins de bonne qualité qui sont recherchés par le commerce, qui les paye de 8 à 12 Schillings le litre, premier coût. Les vins de consommation courante sont payés, selon contrée et qualité, de 5 à 7 Schillings le litre, pris dans les caves des propriétaires. La consommation est stationnaire et les prix de détail n'ont pas changé. Cependant, il est sûr que la récolte de cette année suffira à peine pour satisfaire la consommation normale qui s'élève vers les 1.000.000 d'hectolitres par an. On croit même qu'une certaine importation deviendra nécessaire.

Les pépinières de plants greffés ont beaucoup souffert du mauvais temps en mai et juin et de la sécheresse qui suivit cette période. Leur rendement sera faible. Les plus grand champs de pieds-mères ont beaucoup souffert des chutes de grêle en juillet et août.

En résumé, 1952 est une année peu favorable pour la viticulture autrichienne ; elle suit l'exemple des années finissant avec un « 2 » : 1902, 1912, 1922, 1932 et 1942. D'ailleurs c'est un fait curieux que les années finissant avec un « 2 » furent, depuis le début de ce siècle, des années peu favorables pour la viticulture autrichienne !

Vienne, 16 octobre. A. TELEKI,
Ing. agr.

Au sujet du mouvement des vins

Notre dernier numéro a résumé le mouvement des vins à fin octobre (*Journal Officiel* du 14 novembre 1952).

Contrairement à ce que nous indiquions les années précédentes, les chiffres d'écoulement ont été reproduits sous la dénomination : « Depuis le 1er septembre 1952 ».

Ne serait-il, en effet, pas plus logique d'ajouter le total des *quantités sorties des chais* et de la *consommation taxée* pendant les mois de septembre et octobre, tant pour la Métropole que pour l'Algérie, aux chiffres de la campagne 1951-1952 ?

Chacun sait, en effet, que le décret supprimant l'échelonnement du solde des vins *libres* de la récolte 51, a été pris le 5 novembre.

Envisagée sous cet angle, la campagne 51-52 s'inscrirait à :

— *Quantités sorties des chais :*

Métropole	Algérie
44.231.912 hl.	17.255.785 hl.

— *Consommation taxée :*

Métropole	Algérie
49.600.842 hl.	1.131.525 hl.

Toutefois, il faudrait tenir compte dans ce cas d'un gonflement du stock commercial entre fin août et fin octobre de 644.909 hl. pour la Métropole et 1.686.246 hl. pour l'Algérie.

Il sera intéressant de voir, sur ce point, l'interprétation donnée par l'Administration des Contributions Indirectes, dans son prochain rapport annuel.

G.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La Foire internationale de la Vigne et du Vin 1953. — La Commission Universitaire de la Foire internationale ayant étudié les ouvrages présentés, en vue de l'attribution d'un prix du Comité de la Foire, la Commission scientifique et technique élargie a tenu sa première réunion pour 1953, dans une des salles de la Chambre de Commerce.

M. Paul Boulet, maire de Montpellier, président de la Commission universitaire, présidait la séance.

Sur les rapports de la Commission universitaire, la Commission scientifique et technique a décidé d'attribuer pour cette année un prix de 70.000 fr., à M. P. Galet, chef des travaux de viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture, pour son livre : « Précis d'ampélographie pratique » *qui a été signalé ici.*

Les sujets complexes qui chargeaient l'ordre du jour firent l'objet de divers exposés de la part de MM. Guillon, recteur de l'Université ; Giraud, doyen de la Faculté de médecine ; Mathias, doyen de la Faculté des Sciences ; Becqué, doyen de la Faculté de droit ; Gabriel Buchet, inspecteur général, directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture ; Pierre Monnier, Dolique, Giroux, professeurs à la Faculté de pharmacie ; Mousseron, professeur à la Faculté des sciences ; Morini-Comby, professeur à la Faculté de droit ; Aquarone, professeur à la Faculté des lettres, etc..., etc...

Deux commissions furent désignées pour poursuivre les travaux et fixer un programme destiné à être répandu dans les milieux scientifiques et techniques du monde, le plus rapidement possible. La Foire internationale poursuit donc ainsi sa marche sous le signe de la science et de la technique vers les destinées vastes et ambitieuses qu'elle s'est proposée.

*
**

Ces travaux de la Commission universitaire confirment l'originalité de la Foire internationale de Montpellier. Le Comité directeur de cette manifestation reste attaché au concours de l'Université et de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Nous sommes heureux de présenter nos compliments à M. Pierre Galet, ingénieur agricole, licencié ès sciences, chef des travaux de Viticulture à l'Ecole de Montpellier.

—•—

Vente des Vins des Hospices de Beaune. — En l'absence de Sir Oliver Harvey, ambassadeur de Grande-Bretagne, souffrant, ce fut M. Meiklereid, attaché commercial, qui présida cette année, avec M. Roger Duchet, sénateur-maire, les Trois Glorieuses de Bourgogne.

L'opinion du Jury sur les Vins 1952, indique : « Belle robe, souplesse et grande finesse, caractérisent les vins rouges alors que les vins blancs sont soyeux et élégants ».

Le record « rouge » fut enlevé par 4 pièces Guigone de Salins à 210.000 francs la pièce. En « blanc », il fut conquis par le Corton-Charlemagne, cuvée François de Salins dont la pièce fit, comme l'année dernière, 205.000 francs. Les eaux-de-vie 1951 se traitèrent entre 30.000 (marcs) et 52.000 (vins) l'hectolitre.

Le total des ventes : Vins rouges : 266 pièces et 9 feuillettes ; vins blancs : 61 pièces et 1 feuillette ; Eaux-de-vie : 17 feuillettes, rapporta : 38.897.710 francs.

—•—

Concours-Exposition des Vins de Fleurie. — Le marché-exposition annuel des vins du Beaujolais s'est déroulé devant une affluence record, le dimanche 9 novembre.

La vente des Hospices de Villefranche et Belleville livra au feu des enchères, 130 hectolitres de vin de Fleurie.

Les prix s'échelonnèrent pour les premiers de 28.200 fr. l'hectolitre (13°3 Le Laver) à 24.200 (13°1 la Chapelle-des-Bois) ; et pour les

seconds de 30.400 la pièce (13°5) à 28.000 la pièce (13°). Cuvées Vers le Mont.

Le produit brut dépasse 1.500.000 francs.

—•—

Programme des Journées du Riz 1952, organisées par le Syndicat des Riziculteurs de France et les Directions des Services Agricoles des Bouches-du-Rhône et du Gard. — **Vendredi 13 décembre :** *De 9 heures à 12 heures :* Ouverture du Congrès par M. le Ministre de l'Agriculture ou son représentant. — La Riziculture Française dans l'Economie Agricole Régionale, par M. Clauzel, président du Syndicat des Riziculteurs de France. — Contribution à l'étude du comportement de diverses variétés de Riz à l'usinage, par MM. Sirvent, secrétaire général, et Granier, ingénieur à la Fédération des Associations Agricoles des Bouches-du-Rhône. — La Riziculture au Maroc et ses problèmes techniques, par M. Grillot, chef du Service de la Recherche Agronomique au Maroc. — Premières Etudes de Biochimie appliquée au Riz, par M. Maume, professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

De 15 heures à 18 heures : a) Visite de l'exploitation rizicole du Mas de la Ville (Route de Port-St-Louis-du-Rhône) ; *b)* de la Coopérative de Séchage de Fourques (Gard).

Samedi 13 décembre : *De 9 heures à 12 heures :* 1° Visite rapide de l'ensemble des Rizeries coopératives et industrielles des environs d'Arles-sur-Rhône ; ou 2° Visite de la zone rizicole de la Vallée des Baux et de la Station de Pompage de Pont-de-Crau.

De 14 h. 15 à 18 heures : Le Moissonnage-Battage du Riz, par M. Dellenbach, ingénieur en chef du Génie Rural, directeur de la Station d'essais de Machines Agricoles de Montpellier. — Quelques récents résultats d'essais rizicoles dans le Bas-Rhône, par M. A. Bompard, ingénieur principal des Travaux Agricoles. — La Commercialisation du Riz, par M. Hertel, directeur général de la Compagnie Franco-Indochinoise. — Quelques problèmes d'ordre juridique, nés à l'occasion de la Culture du Riz, par Maître Pierre Fassin.

—•—

Prix de l'O.I.V. — Le Comité de l'Office international du Vin a fondé et attribue annuellement dans la limite des crédits inscrits au *budget :*

a) Des prix de propagande générale répartis entre les meilleurs travaux qui auront été soumis à l'Office, consacrés exclusivement au vin et qui auront un caractère original nettement marqué.

b) Des prix destinés à récompenser les travaux nouveaux de médecins hygiénistes qui auront été soumis à l'Office et retenus par lui.

c) Des prix destinés à récompenser les ouvrages d'œnologie et de technicité viti-vinicole.

d) Un grand prix à décerner éventuellement à une œuvre d'ensemble vraiment remarquable pour la défense du vin.

e) Des prix à décerner, éventuellement, pour la présentation de thèses devant les Facultés de Médecine, Ecoles de Pharmacie, Académies, etc...,

traitant de la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin, du raisin et du jus de raisin, ainsi que de thèses ou ouvrages traitant de questions techniques, économiques et sociales.

f) Des prix spéciaux seront attribués aux meilleurs travaux relatifs à l'étude de la « dégénérescence infectieuse » de la vigne.

g) D'autres prix spéciaux pourront être attribués pour récompenser des travaux qui, sous forme de monographies, traiteraient spécialement les sujets suivants :

1° l'importance économique de la viticulture et de l'économie vinicole ;

2° l'importance historique et culturelle de la vigne et du vin ;

3° la vigne et le vin dans l'art ;

4° le vin, le raisin et le jus de raisin dans l'alimentation et la santé ;

5° les travaux concernant la diminution du prix de revient des produits de la vigne, ainsi que les travaux permettant l'utilisation des sous-produits de la vigne et du vin (sarments, marcs distillés, boues résiduelles, de l'utilisation des lies comme matières premières tartriques, pour obtenir des acides préhydrolysés ou alcalins et même hydrolysés, qui serviront comme matières premières pour des fermentations industrielles telles que la fermentation acétone butylique et autres pour l'obtention de levures alimentaires).

Les prix ne sont décernés qu'à des travaux imprimés et édités dans le cours des deux années précédant l'attribution des prix.

Le Comité directeur de l'O.I.V. fait examiner, chaque année, par une Commission spéciale les travaux qui lui sont parvenus antérieurement au 1er mai, en sept exemplaires et attribue les récompenses au cours de sa session de juillet.

Les ouvrages soumis par les candidats en vue d'un prix de l'O.I.V. ne seront en aucun cas rendus aux auteurs et ne pourront faire l'objet d'un dédommagement. Ces ouvrages resteront la propriété de l'O.I.V., qui en disposera à sa guise.

BIBLIOGRAPHIE

P. Galet, chef de travaux de Viticulture à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. **Précis d'Ampélographie pratique**, in-8° carré sur papier couché blanc, 170 p. — En vente chez l'auteur, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et au Bureau du *Progrès agricole et viticole*, au prix de 750 fr., franco 850 fr. — C.C.P. : Galet, Montpellier 503-35.

Cet ouvrage comprend, après des généralités et un vocabulaire ampélographique, la description et la classification des principales espèces américaines, porte-greffes, hybrides producteurs et cépages de cuve et de table.

Des dessins au trait représentant les feuilles accompagnent les descriptions.

Enfin de nombreux tableaux annexes donnent des renseignements sur l'importance des pieds-mères cultivés en France et en Afrique du Nord, sur l'adaptation des porte-greffes au calcaire (méthode Drouineau-Galet), à la sécheresse, au sel, sur la résistance au mildiou des hybrides, sur la composition génétique des porte-greffes et hybrides, etc...

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (22) : Récolte 1951 : 8°5 à 10°, 280 à 270. Récolte 1952 : 11 à 11°5, 270 à 260. — Lézignan-Corbières (19) : Récolte 1951 : 10 à 11°5, 2.900 à 3.350. Récolte 1952 : 11°, 2.860 à 3.080 ; 12°, 3.120 à 3.300. — Narbonne (20) : Récolte 1951 : 9°, 275 ; 10°, 280 ; 11 à 12°, 290. Récolte 1952 : insuffisance d'affaires, pas de cote. Alcools : pas de cotation ; 10° (1952) C. S., 280.

Bouches-du-Rhône. — Marseille (19) : Récoltes 1951 et 1952 : 8°5 à 10°, incotés ; 10 à 11°, 280 à 285 ; au-dessus de 11°, 285 à 300 ; rosés, 320 ; blancs, 340.

Gard. — Nîmes (24) : Récolte 1951 : 9°, 280 à 300 ; 10°, 270 à 320. Récolte 1952 : 9°, 280 à 300 ; 10°, 270 à 290 ; 10° supérieurs, 300 ; 11°, 270 à 285 ; 10° C. S., 280.

Hérault. — Béziers (21) : Récolte 1951 : 9°2, 2.475 à 2.520 ; 10°, 2.700 à 2.800 ; 11°, 3.025 à 3.080 ; 10° C. S., 278. Récolte 1952 : 10°5 à 12°, 260 à 270 ; rosés et blancs : pas de cote ; 10° C. S., pas de cote. Vins d'exportation : 10 à 12°, 165 à 170. — Montpellier (25) : Récolte 1951 : 8°9, 280 ; 9 à 9°5, 275 à 285 ; 10°, 275 ; 11 à 12°, 275 à 280. Récolte 1952 : 9°5, 270 ; 10°, 265 à 270 ; 11°, 270 à 290 ; 11°5 à 12°, 270 à 290. Récolte 52 : 10° C.S., 275. — Sète (19) : Vins de Pays : Récolte 1951 : 9°5, 280 à 285 ; 10 à 11°, 280 à 290 ; 12°, 290 à 300. Récolte 1952 : 9°5, 280 ; 10°, 270 ; 11 à 11°5, 270 à 280 ; 12°, 290 à 300. Vins d'Algérie : Récolte 1951 : *Alger* : 11 à 12°5, 395 à 405 ; *Oran* : 12 à 12°9, 405 à 415 ; 13 à 13°9, 415 à 425 ; 14° et plus, 430 et plus. Récolte 1952 : *Alger* : 11 à 12°5, 385 à 395 ; *Oran* : 12 à 12°9, 390 à 400 ; 13 à 13°9, 400 à 410 ; 14° et plus, 415 et plus. — Vins de Tunisie : Récolte 1952 : 12 à 13°, 380 à 390.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (22) : Récolte 1951 : 9°, 270 ; 9°5, 265 ; 10 à 10°5, 260 ; 11°5 à 12°, 270 à 275. Récolte 1952 : 10°, 260 à 275 ; 11 à 11°5, 260 à 275 ; 12°, 270. Vins de café : 13 à 13°5, 300 ; 10° C. S., 265.

Seine-Inférieure. — Rouen (21) : Vins d'Algérie, 11°, 415 à 435.

Var. — Brignoles (22) : Récolte 1951 : Vins épuisés : pas de cotation. Récolte 1952 : 10°5 à 12°, 270 à 295. Rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon (22) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (24) : Récolte 1951 : 1er choix : rouges, 10 à 10°5, 320 à 330 ; 11 à 11°5, 320 à 325 ; 12 à 12°5, 320 à 325 ; rosés : 11°6, 320 ; blancs : 10°3, 325 ; 12°, 330. Vins avec compensation : 10 à 11°, 220 à 225 ; 11°5 à 12°, 225 à 210. Récolte 1952 : 1er choix : rouges 10 à 10°5, insuffisance d'affaires ; 11 à 11°5, 310 à 315 ; hauts-coteaux, 325 ; rosés et blancs : insuffisance d'affaires.

Mostaganem (24) : Récolte 1951 : rouges, 345 à 350 ; rosés, 350 à 355. Vins avec compensation : rouges et rosés, 248 à 250. Récolte 1952 : première tranche : rouges et rosés, 320 à 330.

Oran (24) : Récolte 1951 : rares affaires entre 345 et 355. Récolte 1952 : affaires très réduites sur première tranche à 330.

S. N. C. F.

La S. N. C. F. communique :

La S. N. C. F. est susceptible de louer à Nîmes des emplacements pouvant être aménagés en garage. Pour tous renseignements, s'adresser au Service Voie et Bâtiments, 5, rue Raymond-Marc, à Nîmes, 1er étage.

Montpellier — Imprimerie Charles Dâhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 16 NOVEMBRE AU 22 NOVEMBRE 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	3	1	9	3	—3	»	5	1	»	4	—3	»	1	—1	9	3	3	2	10	4	2
ANGERS	2	0	»	3	—6	»	2	—3	»	1	—2	»	0	0	10	3	1	6	8	3	7
COGNAC	4	2	9	4	0	2	2	—3	»	1	—2	»	5	2	18	5	5	22	12	5	20
BORDEAUX	8	2	5	5	1	7	2	0	»	1	—4	»	7	2	18	8	5	25	12	6	33
TOURS	3	—2	»	1	—3	»	1	—2	»	0	—1	»	0	0	10	1	0	13	9	3	5
NEVERS	5	3	»	3	—1	1	1	0	P	1	—1	6	1	—5	3	4	2	6	8	9	1
AGEN	6	—1	4	8	4	15	4	0	P	4	0	»	6	—1	P	7	8	17	10	6	15
CLERMONT-FERRAND	4	—4	1	2	0	9	1	0	P	1	—2	11	2	—6	1	4	1	P	9	3	P
MONTÉLIMAR	7	»	»	2	1	2	6	3	15	5	0	44	9	—4	1	9	3	1	10	0	2
TOULOUSE	7	0	»	8	5	13	6	—2	P	2	—1	4	5	—3	»	6	4	6	9	6	5
CARCASSONNE	»	0	»	9	4	P	8	2	1	4	0	1	4	—4	»	7	1	1	9	5	4
PERPIGNAN	11	4	»	15	8	»	11	4	P	7	3	6	8	1	»	9	1	»	13	7	»
MONTPELLIER	10	3	»	11	5	24	6	4	32	7	2	20	6	—2	»	10	0	»	11	3	P
REIMS	1	2	»	0	—3	»	1	—4	»	2	—1	P	2	—2	1	4	1	3	6	3	11
STRASBOURG	3	2	»	—1	—2	P	0	—1	P	2	—2	P	2	—1	P	7	0	1	7	5	P
DIJON	3	—3	»	1	0	18	2	0	P	2	—1	2	1	—5	1	5	1	1	7	2	10
LYON	4	5	»	1	0	7	6	1	9	2	0	27	4	—8	1	5	4	P	8	2	P
GRENOBLE	6	5	P	3	1	P	3	0	26	2	8	23	4	—6	2	8	6	»	11	0	P
MARSEILLE	9	9	»	11	7	»	11	6	13	11	5	16	8	0	P	12	1	P	13	1	P
NICE	10	2	1	12	3	»	14	8	P	9	8	78	12	2	9	7	4	1	11	4	4
AJACCIO	12	0	»	13	4	4	14	8	1	18	13	10	13	2	21	15	2	»	15	10	13
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTELIMAR (Drôme)

Choix d'Hybrides Producteurs Directs rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

LA NOUVELLE POMPE Bté S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V. — PARIS (8e)

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Seibel : 6905 - 7053 - 8357 - 11.803 - 14.596 ; S.-V. : 12-375, 18-283, 18-315, 20-347, 20-365, 20-473, 23-657, etc...

Racinés et greffés sur 161-49 et Téléki

Porte-greffes racinés : 161-49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R. 99, etc...

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR (Drôme)**

Télégramme : **MALOVIGNES-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **" FERTILITE "**

Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES

ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS :** 16, rue d'Angleterre

Propriété TOUCHAUT, Nîmes, terres 1er ordre, 4 ha vignes, 1 ha terrain à bâtir, avec jardin arrosable. Centaine oliviers, bosquets et bois de chauffage important. — 10 Millions. Ecrire BRIAND, électricité, 6, rue Melchior-de-Vogué, NICE.

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements FERRIER

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. M2 61-80

Vous choisirez un sécateur

A LAME INTERCHANGEABLE EN ACIER SUÉDOIS

Spécialement creé pour satisfaire les exigences professionnelles les plus sévères.

léger aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

puissant lame acier suédois acérée permettant sans effort des tailles nettes.

durable construction précise sévèrement contrôlée.

PRADINES

L'OUTILLAGE PRÉCIS DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

répond à votre désir:

EN VENTE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

MIEUX RÉALISER VOTRE TACHE AVEC MOINS DE PEINE

PFOH 316

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 06-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.